

SNI

SNI 01-2718-1996

Standar Nasional Indonesia



4	Syarat mutu
5	Cara pengambilan contoh
6	Cara uji
7	Cara pengemasan
8	Syarat penandaan

- SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman.
 SNI 19-2894-1992, Cara uji pengawet makanan dan minuman.
 SNI 19-2896-1992, Cara uji cemaran logam.
 SNI 19-2897-1992, Cara uji cemaran mikroba.

3 Definisi

Petis udang adalah produk makanan semi padat, yang terbuat dari ekstrak udang dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang diizinkan.

4 Syarat mutu

Tabel
syarat mutu petis udang

No.	Kriteria uji	Satuan
1	Keadaan :	
1.1	Bau	
1.2	Rasa	
2	Air	%
3	Abu	%

8.4	Timah (Sn)	mg/l
8.5	Merkuri (Hg)	mg/l
9	Cemaran arsen (AS)	mg/l
10	Cemaran mikroba	
10.1	Angka lempeng total	koloni
10.2	<i>Escherichia coli</i>	AMC
10.3	<i>Salmonella</i>	-
10.4	<i>Staphilococcus aureus</i>	koloni
10.5	<i>Vibrio cholerae</i>	koloni
10.6	Kapang	koloni

** Kemasan kaleng

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0429
contoh cairan dan semi padat.

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara*
6.

6.4 Abu tidak larut dalam asam

Cara uji abu tidak larut dalam asam sesuai dengan
makanan dan minuman, butir 6.3.

6.5 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01-2891-1992,
butir 7.

6.6 Karbohidrat

6.7 Bahan tambahan makanan

Cara uji karbohidrat sesuai dengan SNI 01-2891-1992,
minuman, butir 9.

6.7.1 Pengawet

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI 01-2894-1992,
bahan tambahan yang dilarang untuk makanan.

6.10 Cemarkaran mikroba

Cara uji cemarkaran mikroba sesuai dengan SNI 19-289
mikroba.

7 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak di
isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

8 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang Republik
tentang Kesehatan dan peraturan tentang label dan periklan



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id